V-ZUG SA



Four

Microbraun SL



Mode d’emploi

Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d’emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Système de mesure
BMSL	53A	55-600/55-762
BMSL60	54A	60-600/60-762

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations sur l'élimination.



Informations sur le mode d'emploi.

➤ Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettre l’appareil en service qu’après avoir lu le mode d’emploi!



- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
- Surveillez les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Si le câble de raccordement électrique de l’appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l’appareil



- AVERTISSEMENT: Pendant son fonctionnement, l’appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Eviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu’ils ne soient sous surveillance permanente.
- Ce type d’appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d’instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l’appareil et qu’elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n’est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d’entretien à effectuer par l’utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent chauffer lorsqu'elles sont utilisées. Eloigner les enfants.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif agressif ni de grattoir métallique coupant pour nettoyer le verre de la porte du four, la surface pourrait être rayée. Le verre pourrait être détruit.
- Le tiroir chauffant et son contenu chauffent.
- Dans le cas des appareils à autonettoyage pyrolytique, les fortes salissures et les accessoires doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.
- N'utiliser que la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- AVERTISSEMENT: Avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est déclenché et débranché du secteur afin d'éviter tout choc électrique.

- AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l’huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE JAMAIS tenter d’éteindre un feu avec de l’eau! Mettre l’appareil hors service et étouffer les flammes avec précaution, par exemple à l’aide d’un couvercle ou d’une couverture d’extinction.
- AVERTISSEMENT: Ne jamais poser d’objets sur le champ de cuisson en raison du risque d’incendie.
- LIRE ATTENTIVEMENT LES PRINCIPALES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE
- AVERTISSEMENT: Lorsque la porte ou les joints de la porte sont endommagés, l’appareil de cuisine ne doit plus être utilisé avant d’avoir été réparé par une personne dûment formée.

- AVERTISSEMENT contre l'énergie à micro-ondes qui sort de l'appareil et les chocs électriques! N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Les réparations inadéquates peuvent entraîner de graves accidents ou dommages. Les réparations, les modifications ou les manipulations de l'appareil, en particulier celles sur des composants où circule le courant ou des dispositifs de sécurité protégeant des micro-ondes, doivent être réalisées par le fabricant, son service clientèle ou une personne qualifiée en conséquence.
- AVERTISSEMENT. Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos comme des conserves ou des bouteilles. Ces récipients pourraient exploser du fait de la surpression.
- N'utiliser que de la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Lors du réchauffage de plats dans des récipients en matière plastique ou en papier, il faut surveiller fréquemment l'appareil en raison de la possibilité d'inflammation.

- Si de la fumée se dégage, il faut couper l’appareil ou le débrancher du secteur et maintenir la porte fermée afin d’éteindre les flammes qui apparaitraient.
- Risque de brûlure! Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides. Le liquide chaud pourrait sinon bouillir de manière explosive à la moindre secousse (retard d’ébullition).
- Risque de brûlure! Si vous réchauffez des aliments pour bébé, mélangez les aliments ou secouez les liquides afin de bien répartir la chaleur. Vérifiez la température avant de donner la nourriture à un enfant.
- Risque de brûlure! Ne faites ni cuire d’œufs avec la coquille ni œufs cuits dur, ni crustacés dans l’appareil. Ils pourraient exploser, même lorsque la chauffe est achevée.
- Maintenez l’appareil et le joint de la porte propres. Éliminez rapidement les salissures. L’appareil ou le joint de la porte pourraient sinon se détériorer et la durée d’utilisation en serait influencée, ce qui peut conduire à des situations dangereuses.

1.4 Consignes d’utilisation

Avant la première mise en service

- L’appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d’installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l’usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d’un foyer. L’espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d’une utilisation erronée ou inadéquate.
- N’utilisez jamais l’appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne pas utiliser l’appareil pour chauffer une pièce.
- L’appareil ne doit être installé et utilisé qu’à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l’eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l’appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l’appareil et l’installation ou des anomalies de fonctionnement. En cas d’anomalie de fonctionnement de l’appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre SERVICE DE RÉPARATION. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d’origine peuvent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d’emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- L’appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu’aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l’appareil est la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d’emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu'un disfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson et dans le tiroir chauffant des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril, laissez la porte de l'appareil fermée lorsque le gril est utilisé. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.
- Ne mettez en marche le micro-ondes qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.
- Retirez les emballages plastiques avant de faire cuire ou décongeler des aliments. Les récipients fermés risquent d'exploser. Ouvrez toujours les récipients.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation. La porte de l'appareil chauffe également.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, p. ex., des travaux de nettoyage.

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.
- Lorsque vous faites chauffer des liquides, ajoutez une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard à l'ébullition. Si un tel retard se produit, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur habituelles montent à la surface. La moindre secousse du récipient ouvert peut alors provoquer des projections de liquide. N'utilisez pas de récipients avec un bec étroit.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte, faute de quoi il y aurait risque de se blesser lorsque la porte de l'appareil est déplacée. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.
- Pour les cuisinières; pour protéger les enfants en bas âge, une protection cuisinière enfants peut être installée. Celle-ci est vendue dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d’asphyxie! Garder les éléments d’emballage hors de portée des enfants.

Eviter des dommages sur l’appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l’appareil.
- Ne placez pas d’objets directement sur la chaleur de sole.
- Dans le cas d’appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), il ne faut pas employer de garniture d’espace de cuisson en aluminium.
- Dans l’espace de cuisson, n’utilisez pas d’objets susceptibles de rouiller.
- La découpe avec des couteaux ou des molettes dans la plaque à gâteaux originale occassionne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l’appareil ouverte en position encliquetée jusqu’à ce que l’espace de cuisson soit refroidi afin d’éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l’eau ne pénètre pas dans l’appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N’aspergez jamais l’intérieur ou l’extérieur de l’appareil avec de l’eau. L’eau pénétrant dans l’appareil entraîne des dommages sur celui-ci.
- Ne pas laisser les plaques de cuisson en fonte enclenchées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.
- Vous ne devez apporter aucune modification à la structure de l’appareil. N’usez pas de la force et n’effectuez aucune manipulation sur la porte de l’appareil et sur les installations de contrôle et de sécurité. L’éclairage de l’espace de cuisson doit uniquement être remplacé par notre service clientèle.
- Evitez les dommages sur la porte de l’appareil, son cadre et ses charnières.
- Ne coincez rien entre la porte de l’appareil et le cadre.
- Ne mettez en marche le micro-ondes qu’en présence d’aliments dans l’espace de cuisson.

2 Elimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

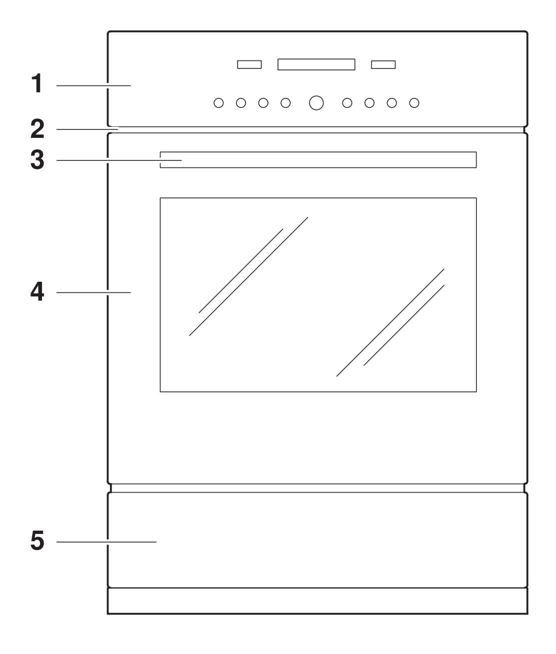
- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.
- Retirez la fermeture de la porte ou rendez-la inutilisable afin que les enfants ne puissent pas s'enfermer.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récuperation et la réutilisation de ce produit.

3 Description de l'appareil

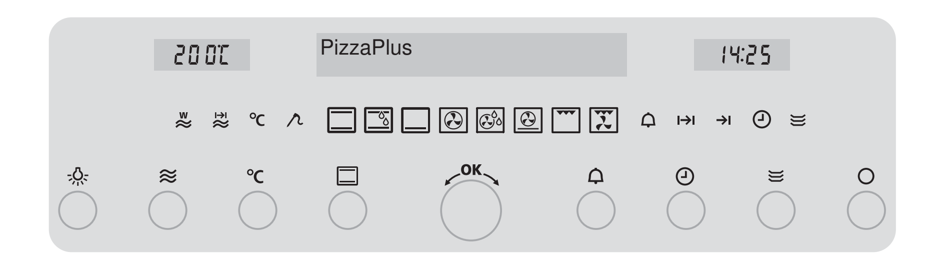
3.1 Structure



1 Eléments de commande et d'affichage
2 Ouverture d'aération
3 Poignée de la porte
4 Porte de l'appareil
5 Tiroir chauffant *

* en fonction du modèle

3.2 Eléments de commande et d’affichage



Affichage de texte en clair

PizzaPlus — Programmes
Recettes

Afficheurs numériques

200°C — Température
Niveau de puissance
micro-ondes

14:25 — Heure
Durée de fonctionnement
Heure d’arrêt
Minuterie

Symboles des modes de fonctionnement

Chaleur voûte et sole

Chaleur voûte et sole humide

Chaleur de sole

Air chaud

Air chaud humide

PizzaPlus

Gril

Gril-chaleur tournante

Symboles

- Niveau de puissance micro-ondes
- Durée micro-ondes
- Température de l’espace de cuisson
- Température de la sonde
- Minuterie
- Durée de fonctionnement
- Heure d’arrêt
- Heure
- Tiroir chauffant/ chauffe-plat *

* en fonction du modèle

Touches

- Eclairage
- Niveau de puissance micro-ondes
  Durée micro-ondes
- Température de l'espace de cuisson/ de la sonde
- Mode de fonctionnement
- OK Bouton de réglage
- Minuterie
- Heure
  Durée de fonctionnement
  Heure d’arrêt
- Tiroir chauffant/ chauffe-plat *
- Arrêt

* en fonction du modèle

3.3 Espace de cuisson



Détérioration de l’appareil par garniture d’espace de cuisson ou feuille d’aluminium!
Ne placez pas de garniture d’espace de cuisson ni de feuille aluminium sur le fond de l’espace de cuisson.

1 Porte de l’appareil
2 Joint de la porte
3 Eclairage
4 Ecrou moleté
5 Entraînement de la broche/ du panier porte rôti
6 Ventilateur d’air chaud
7 Sonde d’atmosphère
8 Entrée des micro-ondes
9 Ventilation de l’espace de cuisson
10 Gril/chaleur de voûte
11 Sonde de température de l’espace de cuisson
12 Niveaux avec identification
13 Prise pour sonde de température de l’aliment à cuire



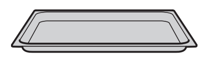
La chaleur de sole se trouve sous le fond de l’espace de cuisson.

3.4 Accessoires



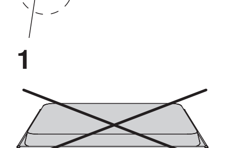
Détérioration de l’appareil due à l’utilisation d’accessoires incorrects!
N’utilisez pas de plaque à gateaux en fonctionnement micro-ondes et combiné. Il pourrait se produire des étincelles qui détériorent l’appareil.
Détérioration due à une utilisation incorrecte.
N’utilisez jamais ni couteaux ni molettes dans les accessoires.

Plaque à gâteaux originale avec TopClean



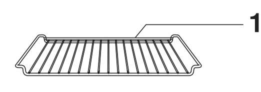
- Moule pour les tartes et les petits gâteaux
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n’est que partiellement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s’agit d’un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d’origine lorsqu’elle refroidit.

➤ Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» **1** dans le fond de l’espace de cuisson.

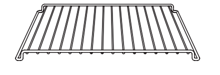


➤ L’utiliser exclusivement dans la position normale – et non à l’envers.

Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Introduire la traverse **1** au fond de l’espace de cuisson. L’aliment à cuire peut ainsi être tiré de l’espace de cuisson en toute sécurité.

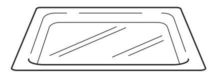


- Refroidissement de pâtisserie

Plaque en verre originale

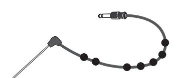


Fendillements ou ruptures dues à un refroidissement trop rapide. Laissez refroidir lentement la plaque chaude en verre originale, ne la placez pas sur un support froid et ne mettez pas d’eau froide dedans.



- Spécial pour le fonctionnement micro-ondes
- Niveau pour les moules, bocaux, etc.
- Bac récupérateur pour le gril

Sonde de température de l’aliment à cuire

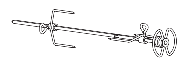


- Mesurer les températures au cœur des aliments sur une plage allant de 30 °C à 99 °C.



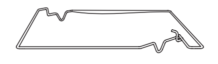
Des valeurs indicatives de températures de la sonde sont indiquées dans les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.

Broche tournante



- Préparation de rôti et de poulet

Cadre de support



- Niveau pour broche tournante et panier porte rôti

Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

- Vous trouverez les accessoires spéciaux sous: www.vzug.com

4 Utilisation

Avec les touches

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson et de la sonde ainsi que la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété de la touche correspondante.

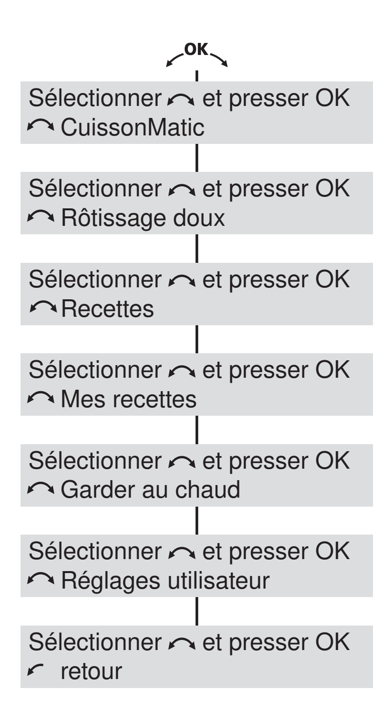
- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'afficheur numérique correspondant, une proposition clignote.
- En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, vous modifiez le réglage.
- En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 15 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche ◯, vous déclenchez l'appareil.

Utilisation avec l'affichage de texte en clair

Le bouton de réglage OK est utilisé – lorsque l'appareil est déclenché – pour appeler l'affichage de texte en clair, pour feuilleter les différentes possibilités de sélection et pour confirmer une sélection.

- En pressant le bouton de réglage OK, l'affichage de texte en clair est activé.
- En tournant le bouton de réglage OK, il est possible de feuilleter les sélections.
- En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK, la sélection est confirmée.
- Un effleurement de la touche ○ fait s'éteindre l'affichage de texte en clair.

En sélectionnant «retour» et en pressant le bouton de réglage OK, l'appareil revient au niveau d'utilisation supérieur. Le symbole i renvoie à une information.



4.1 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

➤ Retirer le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.

➤ Si 12:00 clignote sur l'affichage, tourner le bouton de réglage OK et régler l'heure.



Passer des heures aux minutes en pressant le bouton de réglage OK.
Régler les heures ou les minutes en tournant.
Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage OK.

➤ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.

➤ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement ☐ et la température maximale d'espace de cuisson pendant environ 1 heure.



Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

4.2 Sélectionner le mode de fonctionnement

➤ Effleurer plusieurs fois la touche jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique le mode de fonctionnement souhaité.

– La température proposée clignote sur l'afficheur numérique.

– Le symbole du mode de fonctionnement et °C clignotent.

Modes de fonctionnement

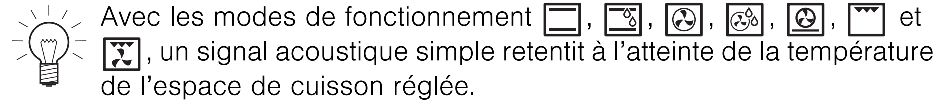
Effleurer la touche	**Mode de fonctionnement**	
1×		Chaleur voûte et sole
2×		Chaleur voûte et sole humide
3×		Chaleur de sole
4×		Air chaud
5×		Air chaud humide
6×		PizzaPlus
7×		Gril
8×		Gril-chaleur tournante

4.3 Sélectionner la température de l'espace de cuisson

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler la température souhaitée.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'appareil démarre.



Avec les modes de fonctionnement , , , , , et , un signal acoustique simple retentit à l'atteinte de la température de l'espace de cuisson réglée.

4.4 Contrôler et modifier la température de l'espace de cuisson

➤ Effleurer la touche °C.
- Sur l'affichage de texte en clair apparaît: Température espace de cuisson
- La température de l'espace de cuisson réglée clignote sur l'afficheur numérique.
- Le symbole °C clignote.

➤ Modifier la température de l'espace de cuisson en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

4.5 Modifier le mode de fonctionnement

➤ Effleurer la touche ▭ plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.

4.6 Déclencher

➤ Effleurer la touche ◯.
- Un signal acoustique bref retentit.
- Le symbole du mode de fonctionnement et °C s'éteignent.

Tant que la température de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C,
- l'affichage indique:

Chaleur résiduelle



L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé et que l'affichage de texte en clair est sombre.
La soufflante de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!
De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte.
Faute de cuillère à café, des liquides comme le lait peuvent être sujets à un retard d'ébullition lorsqu'ils sont réchauffés au micro-ondes. La moindre secousse du récipient peut alors provoquer des projections de liquide. Remuer les liquides avant de les consommer.
Les accessoires chauffent. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

➤ Retirer l'aliment à cuire achevé de l'espace de cuisson.
➤ Placer la pâtisserie sur la grille pour qu'elle refroidisse.
➤ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

5 Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

➤ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
CuissonMatic

➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
Réglages utilisateur

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:

Réglages utilisateur
Langue

➤ En tournant le bouton de réglage OK, les possibilités existantes s'affichent.

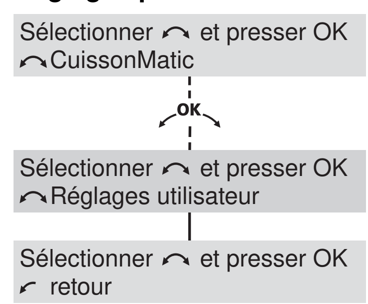
➤ Sélectionner les réglages et confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

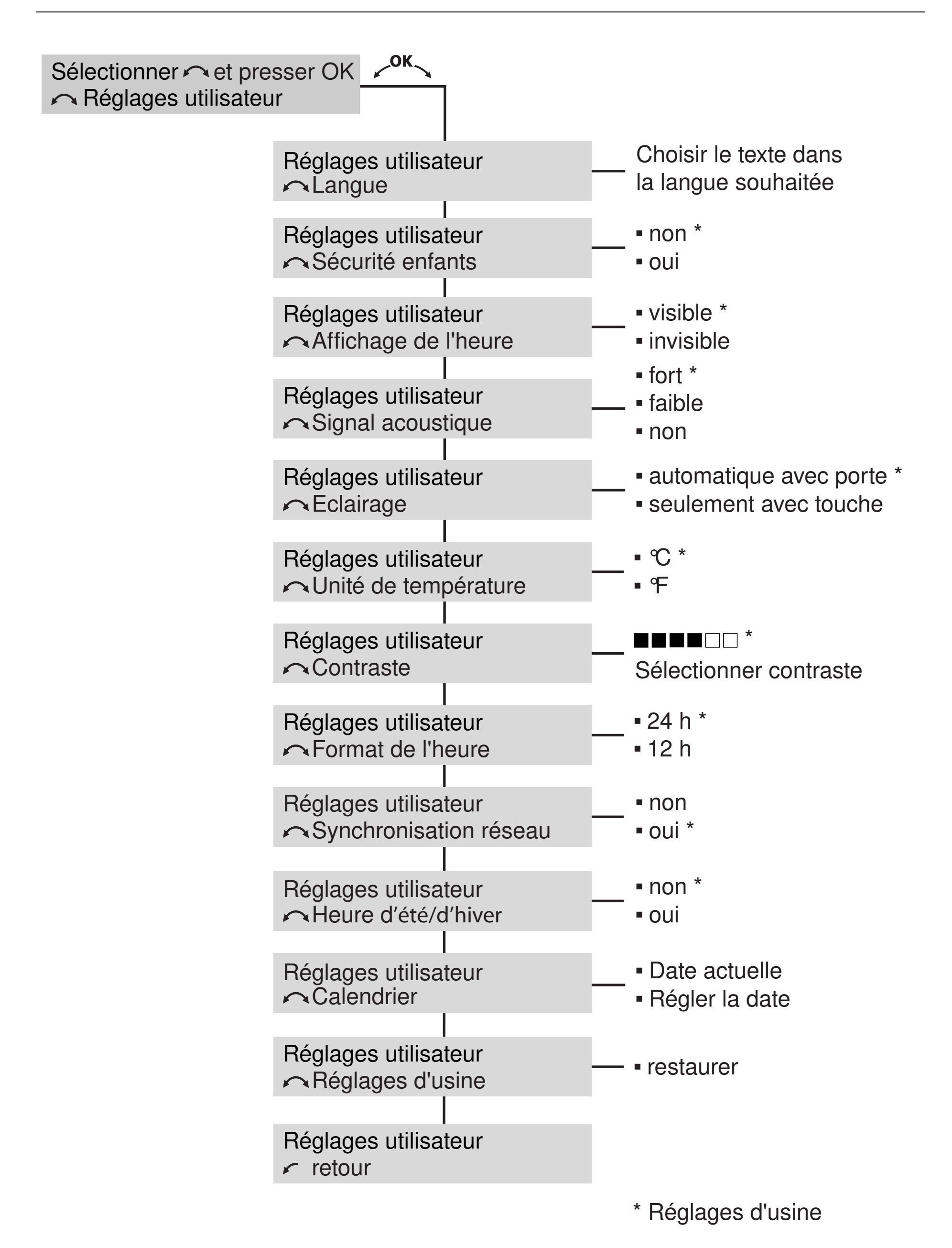
➤ Pour quitter, effleurer la touche ○.



Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Réglages possibles




Sélectionner et presser OK
Réglages utilisateur
OK
Réglages utilisateur
Langue
Choisir le texte dans la langue souhaitée
Réglages utilisateur
Sécurité enfants
▪ non *
▪ oui
Réglages utilisateur
Affichage de l'heure
▪ visible *
▪ invisible
Réglages utilisateur
Signal acoustique
▪ fort *
▪ faible
▪ non
Réglages utilisateur
Eclairage
▪ automatique avec porte *
▪ seulement avec touche
Réglages utilisateur
Unité de température
▪ °C *
▪ °F
Réglages utilisateur
Contraste
■■■■□□ *
Sélectionner contraste
Réglages utilisateur
Format de l'heure
▪ 24 h *
▪ 12 h
Réglages utilisateur
Synchronisation réseau
▪ non
▪ oui *
Réglages utilisateur
Heure d'été/d'hiver
▪ non *
▪ oui
Réglages utilisateur
Calendrier
▪ Date actuelle
▪ Régler la date
Réglages utilisateur
Réglages d'usine
▪ restaurer
Réglages utilisateur
retour
* Réglages d'usine

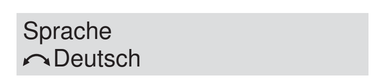
5.1 Langue

La langue de l’affichage peut être modifiée. Plusieurs langues sont disponibles.



La langue est réinitialisée aux réglages d’usine avec la combinaison de touches suivante:

➤ Enfoncer simultanément la touche ○ et le bouton de réglage OK jusqu’à ce que
– l’affichage indique:



5.2 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d’éviter un enclenchement involontaire de l’appareil.

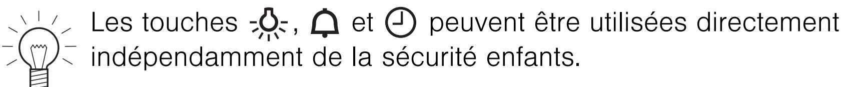
Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche ≋, ☐, OK ou ≣ est effleurée,

– un double signal acoustique retentit
– l’affichage indique:
– l’effleurement de la touche reste sans effet

Sécurité enfants active
i Désactiver: voir mode d’emploi

Commande avec sécurité enfants active

➤ Maintenir la touche ○ enfoncée et effleurer la touche ≋, ☐, OK ou ≣.
– La sécurité enfants est contournée.
– La suite de l’utilisation se fait comme à l’accoutumée.
– 10 minutes après le déclenchement de l’appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.



Les touches ☼, 🔔 et 🕘 peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

5.3 Affichage de l’heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent éteints lorsque l’appareil est déclenché. Lorsque l’appareil est enclenché, l’heure est affichée.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage utilisateur «Affichage de l’heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

5.4 Signal acoustique

Le signal acoustique peut être réglé à deux volumes sonores différents ou être coupé.

• Fort	volume maximum
• Faible	volume réduit
• Eteint	le signal acoustique est désactivé



En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est réglé sur «éteint».
Au déclenchement de l’appareil, un signal acoustique retentit, même si le réglage est réglé sur «éteint» (fonction de sécurité).

5.5 Eclairage

Avec le réglage «automat. avec porte», l’éclairage s’allume à l’ouverture de la porte et s’éteint à sa fermeture.



L’éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche .
Si l’éclairage n’est pas éteint par un effleurement de la touche , il s’éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

5.6 Unité de température

L’unité de température peut être sélectionnée entre «°C» et «°F».

• °C	Degrés Celsius
• °F	Degrés Fahrenheit

5.7 Contraste

Cette fonction permet d’adapter la lisibilité de l’affichage à la situation de montage de l’appareil.

5.8 Format de l’heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s’agit du format américain (a.m./p.m.).



Si la fonction heure d’été/d’hiver est activée, le réglage «12 h» ne peut pas être activé.

5.9 Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l’horloge de l’appareil sur la fréquence du courant du réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l’horloge risque de mal fonctionner.
Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

5.10 Heure d'été/d'hiver

Si cette fonction est activée, le changement de l'heure d'hiver ou de l'heure d'été s'effectue automatiquement.
Pour cette fonction, la date doit être correctement indiquée dans les réglages utilisateur «Calendrier».



Lorsque le format de l'heure est réglé sur «12 h», la fonction heure d'été/d'hiver ne peut pas être activée.

5.11 Calendrier

Il est possible de consulter et de modifier la date. Pour plus d'informations, voir le chapitre Fonctions de l'horloge.

5.12 Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés au réglage d'usine.

6 Fonctions de l’horloge

Les fonctions de l’horloge suivantes sont disponibles:

- Heure et date
- Minuterie
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l’appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l’appareil



Lorsque l’appareil est déclenché, la luminosité de l’affichage de l’heure est réduite de 24 h à 6 h.
Si le format d’heure «12 h» est sélectionné, la luminosité n’est pas réduite.

6.1 Régler et modifier l’heure



L’heure ne peut pas être modifiée lorsque l’appareil est en service ou qu’un démarrage différé est réglé.

➤ Effleurer la touche ⌚.
  – Sur l’affichage de texte en clair apparaît:

    Heure: régler les heures
    ⓘ Minutes: presser OK

  – Les heures clignotent sur l’afficheur numérique.
  – Le symbole ⌚ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler les heures.

➤ Effleurer la touche ⌚ ou presser le bouton de réglage ↙OK↘.
  – Sur l’affichage de texte en clair apparaît:

    Heure: régler les minutes
    ⓘ Confirmer: presser OK

  – Les minutes clignotent sur l’afficheur numérique.
  – Le symbole ⌚ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ pour régler les minutes.

➤ Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.

6.2 Afficher et modifier la date



La date ne peut pas être ni affichée ni modifiée si l’appareil est en fonctionnement ou si un démarrage différé est réglé.

- ➤ Activer l’affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  - L’affichage indique:

    Sélectionner et presser OK
    CuissonMatic

- ➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu’à ce que
  - l’affichage indique:

    Sélectionner et presser OK
    Réglages utilisateur

- ➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L’affichage indique:

    Réglages utilisateur
    Langue

- ➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu’à ce que
  - l’affichage indique:

    Réglages utilisateur
    Calendrier

- ➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L’affichage indique p. ex.:

    Calendrier
    Date actuelle: 14.05.2011

- ➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu’à ce que
  - l’affichage indique:

    Calendrier
    Régler la date

- ➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L’affichage indique, le jour clignote:

    Régler la date
    JJ.MM.AAAA: 01.01.2010

- ➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler le jour.
- ➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L’affichage indique, p. ex. et le mois clignote:

    Régler la date
    JJ.MM.AAAA: 14.01.2010

- ➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler le mois.

- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L'affichage indique, p. ex. et l'année clignote:

Régler la date
JJ.MM.AAAA: 14.05.2010

- Tourner le bouton de réglage OK et régler l'année.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L'affichage indique p. ex.:

Régler la date
JJ.MM.AAAA: 14.05.2012

- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L'affichage indique:

Calendrier
Régler la date

- Pour quitter, effleurer la touche ◯.

6.3 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

➤ Effleurer la touche 🔔.
 – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
 – 0'00 clignote sur l'afficheur numérique.
 – Le symbole 🔔 clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler la durée.

Minuterie: régler minutes/secondes

Le réglage se fait

- jusqu'à 10 minutes par pas de 10 secondes, p. ex. 9'50 = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex. 1h 12 = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.


En effleurant 1× la touche 🔔, la durée peut être réinitialisée sur 0'00.

Démarrer

➤ Démarrer la minuterie en pressant le bouton de réglage OK.
 – Sur l'affichage, la durée restante qui s'écoule est visible.
 – Le symbole 🔔 s'allume.

Durée réglée écoulée

Au terme de la durée réglée,

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant 1 minute
- l’affichage indique:
- le symbole 🔔 clignote

Minuterie
temps écoulé

➤ Couper le signal acoustique en effleurant la touche 🔔.

Contrôler et modifier

➤ Effleurer la touche 🔔.
  - Sur l’affichage de texte en clair apparaît:
  - La durée restante qui s’écoule clignote sur l’afficheur numérique.
  - Le symbole 🔔 clignote.

Minuterie: régler minutes/secondes
ⓘ0'00: presser à nouveau

➤ Régler la durée sur la minuterie en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclencher de façon anticipée

➤ Effleurer 2× la touche 🔔.
  - Sur l’affichage de texte en clair apparaît:
  - 0'00 clignote sur l’afficheur numérique.
  - Le symbole 🔔 clignote.

Minuterie: régler minutes/secondes

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.

6.4 Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s’arrête automatiquement.

Régler

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l’espace de cuisson souhaités.

➤ Préchauffer l’espace de cuisson le cas échéant.

➤ Placer les aliments à cuire dans l’espace de cuisson.

➤ Effleurer la touche ⌚.
  – Sur l’affichage de texte en clair apparaît:
  – 0h 15 clignote sur l’afficheur numérique.
  – Le symbole |→| clignote.

Durée de fonction. heures/min
i Heure d’arrêt: presser à nouv.

➤ En tournant le bouton de réglage OK, régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – Sur l’afficheur numérique, la durée restante qui s’écoule est visible.
  – Le symbole |→| s’allume.

Contrôler et modifier

➤ Effleurer la touche ⌚.
  – La durée restante qui s’écoule clignote sur l’affichage.
  – Le symbole |→| clignote.

➤ Régler la durée de fonctionnement en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher de façon anticipée

➤ Effleurer la touche ○.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

- le mode de fonctionnement sélectionné s’arrête automatiquement
- un long signal acoustique intermittent retentit pendant 1 minute
- sur l’affichage de texte en clair apparaît:
- l’un des afficheurs numériques indique la température de l’espace de cuisson
- l’autre afficheur numérique indique en clignotant 0'00
- le symbole |→| clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes

Durée de fonction. temps écoulé
i Continuer: choisir durée

Prolonger la durée de fonctionnement

➤ Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclencher

➤ Effleurer la touche ◯.
  - Les réglages sont effacés.
  - La chaleur résiduelle est indiquée sur l’affichage.

6.5 Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d’arrêt sont définies. L’appareil s’allume et s’éteint automatiquement au moment souhaité.
Si vous utilisez la sonde de température de l’aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans les CONSEILS DE RÉGLAGE. L’appareil s’enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être plus tôt ou plus tard que l’heure d’arrêt réglée.



Aucun démarrage différé n’est possible si l’appareil doit être préchauffé pour «CuissonMatic», «Recettes» ou «Recettes personnelles»).
Les aliments s’altérant facilement ne doivent pas rester à température ambiante.

➤ Placer les aliments à cuire dans l’espace de cuisson.

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l’espace de cuisson souhaités.

➤ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Régler la durée de fonctionnement

➤ Effleurer la touche ⊙.
- Sur l’affichage de texte en clair apparaît:
- 0h 15 clignote sur l’afficheur numérique.
- Le symbole I→I clignote.

Durée de fonction. heures/min
i Heure d’arrêt: presser à nouv.

➤ En tournant le bouton de réglage OK, régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.

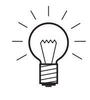
➤ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Régler l’heure d’arrêt

➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ◷.
 – Sur l’affichage de texte en clair apparaît:
 – Sur l’afficheur numérique, 8:15 clignote p. ex. – heure d’arrêt sans démarrage différé.
 – Le symbole →| clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler l’heure d’arrêt.

Heure d’arrêt
i Durée: presser à nouveau



L’heure d’arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.
Si le format d’heure «12 h» est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
 – L’heure est indiquée sur l’affichage.
 – Le symbole →| s’allume.
 – Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu’au démarrage automatique.

Exemple

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement ⊛ et 180 °C.

➤ Régler à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.

➤ Régler l’heure d’arrêt sur 11 h 30.
 – L’appareil s’enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

➤ Effleurer 1× la touche ◷.
 – La durée de fonctionnement est visible pendant 3 secondes.

➤ Effleurer 2× la touche ◷.
 – L’heure d’arrêt clignote et peut être modifiée.



La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement, la température de l’espace de cuisson et le niveau de puissance micro-ondes ne peuvent pas être modifiés.

Déclencher de façon anticipée

➤ Effleurer la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

- le mode de fonctionnement sélectionné s’arrête automatiquement
- un long signal acoustique intermittent retentit pendant 1 minute
- sur l’affichage de texte en clair apparaît:
- l’un des afficheurs numériques indique la température de l’espace de cuisson
- l’autre afficheur numérique indique en clignotant 0'00
- le symbole |→| clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes

Durée de fonction. temps écoulé
ⓘ Continuer: choisir durée

Prolonger la durée de fonctionnement

➤ Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclencher

➤ Effleurer la touche ◯.
  - Les réglages sont effacés.
  - La chaleur résiduelle est indiquée sur l’affichage.

6.6 Réglages pour le fonctionnement combiné

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l’espace de cuisson souhaités.

➤ Effleurer la touche ⊙.
- Sur l’affichage de texte en clair apparaît:

  Durée de fonction. heures/min
  ⓘ Heure d’arrêt: presser à nouv.
- 0h 15 clignote sur l’afficheur numérique.
- Le symbole |→| clignote.

➤ En tournant le bouton de réglage OK, régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.

➤ Effleurer la touche ≋.
- Sur l’affichage de texte en clair apparaît:

  Niveau de puissance micro-ondes watt
  ⓘ Durée: presser à nouveau
- Sur l’afficheur numérique, 250 clignote pour un niveau de puissance micro-ondes de 250 watts.
- Le symbole W≋ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler le niveau de puissance micro-ondes.

➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ≋.
- Sur l’affichage de texte en clair apparaît:

  Durée micro-ondes heure/min
  ⓘ Puissance: presser à nouveau
- Le symbole |→|≋ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler la durée du fonctionnement micro-ondes.



La durée du fonctionnement micro-ondes peut être réglée à une valeur inférieure ou supérieure à la durée de fonctionnement du mode choisi.

➤ Si vous le souhaitez, réglez un démarrage différé.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- Au terme de la durée de fonctionnement la plus courte, le mode de fonctionnement correspondant se déclenche.
- Les affichages correspondants s’éteignent au bout de 3 minutes.
- Le deuxième mode de fonctionnement se poursuit sans changement.

Déclenchement anticipé du fonctionnement micro-ondes

➤ Effleurer 2× la touche ≋.

– La durée restante clignote sur l'un des afficheurs numériques.

– L'autre afficheur numérique indique le niveau de puissance micro-ondes.

– Le symbole |→| ≋ clignote.

– Le symbole W ≋ s'allume.

➤ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réinitialiser la durée restante à 0'00.

– Le fonctionnement micro-ondes est déclenché.

– Le deuxième mode de fonctionnement se poursuit sans changement.

Déclencher le fonctionnement combiné

➤ Effleurez la touche ◯.

7 Modes de fonctionnement



Dans le fonctionnement micro-ondes et combiné, n'utilisez pas de plaque à gâteaux.

Ci-après figure une description de l'ensemble des modes de fonctionnement et du réchauffage rapide. Ces modes de fonctionnement peuvent également être utilisés avec le micro-ondes.

➤ Placer les moules sur la grille.

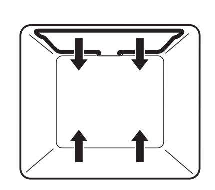
➤ Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» dans le fond dans l'espace de cuisson.

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement en effleurant la touche ☐ une ou plusieurs fois.



Reportez-vous aux indications figurant dans les CONSEILS DE RÉGLAGE et TRUCS ET ASTUCES.

7.1 Chaleur voûte et sole





Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut.

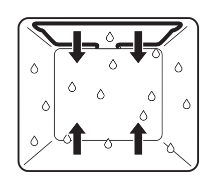
Application

- Mode de fonctionnement classique pour la cuisson et cuire à point sur 1 niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis



➤ Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir.

7.2 Chaleur voûte et sole humide



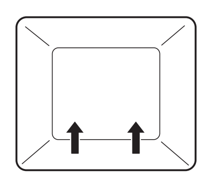


Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Application
- Pain, pâtisserie en pâte levée, rôtis et gratins sur 1 niveau
- Cuire à basse température

7.3 Chaleur de sole

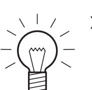




Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

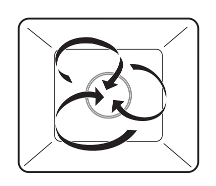
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Application
- Cuisson intense de fond de tarte
- Stérilisation



➤ Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir.

7.4 Air chaud





Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2 (ou 1 + 2 + 3)

L’air de l’espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l’espace de cuisson et circule de façon homogène.

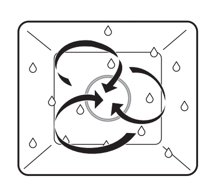
Application

- Convient particulièrement aux petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis



➤ Sélectionner une température inférieure d’env. 20 °C à celle de étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

7.5 Air chaud humide





Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2 (ou 1 + 2 + 3)

L’air de l’espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l’espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l’espace de cuisson. L’humidité de l’aliment à cuire est conservée.

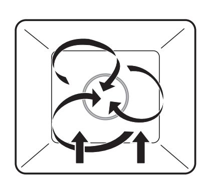
Application

- Pâtisserie en pâte levée et pain sur plusieurs niveaux simultanément
- Gratins et soufflés



➤ Sélectionner une température inférieure d’env. 20 °C à celle de étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

7.6 PizzaPlus





Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

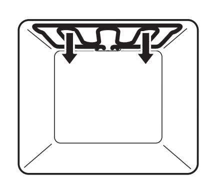
Le chauffage est effectué par de l’air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l’aliment fait l’objet d’une cuisson plus intense.

Application
- Pizza
- Tartes et quiches



➤ Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir sans papier de cuisson.

7.7 Gril





Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	250 °C
Niveau	3 ou 4

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

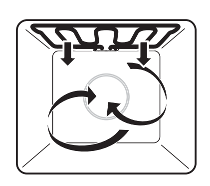
Application
- Aliments peu épais à griller comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratiner
- Toast



➤ Placer directement l’aliment sur la grille.

➤ Revêtir la plaque à gâteaux originale d’une feuille d’aluminium et la pousser sous la grille.

7.8 Gril-chaleur tournante





Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3

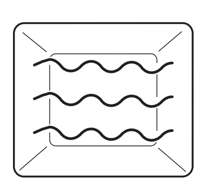
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. L’air de l’espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d’air chaud.

Application
- Aliments épais à griller
- Gratins et soufflés



Convient particulièrement pour un poulet entier.
➤ Placer l’aliment à griller soit dans un moule en porcelaine ou un plat verre soit directement sur la grille.
➤ Revêtir la plaque à gâteaux originale d’une feuille d’aluminium et la pousser sous la grille.

7.9 Micro-ondes





Puissance	50–600 W
Valeur proposée	600 W/2 min
Niveau	2

Les plats et les liquides sont réchauffés par les micro-ondes.

Application
- Plats précuits
- Produits surgelés et finis
- Liquides



➤ Retourner ou mélanger les plats si possible lorsque la moitié de la durée de cuisson est écoulée.

7.10 Réchauffage rapide

Avec le réchauffage rapide, le préchauffage peut être raccourci. Le réchauffage rapide est possible avec les modes de fonctionnement , , , et .
En fonctionnement combiné, le réchauffage rapide n'est pas possible.

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.

➤ Maintenir enfoncé le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
 - un signal acoustique simple retentisse
 - l'affichage indique p. ex.:

Chaleur voûte et sole
Réchauffage rapide

 - clignote sur l'affichage

Dès que la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, un signal acoustique retentit.

8 Micro-ondes

8.1 Conseils d'utilisation



Observer le chapitre CONSIGNES DE SÉCURITÉ tout comme les remarques figurant dans le livre de recettes.
La vaisselle en porcelaine, céramique et argile présentant des cavités susceptibles de se remplir d'eau peut se fendre. Observer les indications du fabricant.

 Convient pour le fonctionnement micro-ondes et combiné

 Ne convient pas pour le fonctionnement micro-ondes et combiné

Convient bien pour le fonctionnement micro-ondes
- Verre
- Porcelaine
- Plastique micro-ondable

Autorisé pour le fonctionnement micro-ondes

- Grille
- Broche tournante
- Panier porte rôti
- Sonde de température avec nopes
- Emballages en aluminium de plats cuisinés

Interdits pour le fonctionnement micro-ondes 
- Casseroles en fonte
- Moules
- Feuilles aluminium
- Plaques à gâteaux
- Vaisselle avec bord doré ou décor métallique
- Thermomètre à viande

8.2 Conseils pour le fonctionnement micro-ondes



N'enclencher le micro-ondes qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.

➤ Durant le fonctionnement micro-ondes, couvrez les aliments afin qu'ils ne dessèchent pas. Pour ce faire, utiliser des cloches micro-ondes, des couvercles en verre ou porcelaine ou un film transparent micro-ondable.

L'espace de cuisson peut être exposé à de l'humidité lors du fonctionnement micro-ondes. Afin d'éviter les odeurs désagréables et la corrosion dans l'espace de cuisson, respecter les points suivants:

➤ Couvrir les aliments liquides et dégageant de la vapeur, à moins qu'ils ne doivent rester croustillants.

➤ Au terme de la cuisson, laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.



Avec le fonctionnement micro-ondes (à partir de 350 watts), l'espace de cuisson est chauffé à 70 °C en 2 minutes. L'aliment à cuire atteint ainsi plus rapidement la température souhaitée et reste chaud plus longtemps. De plus, l'espace de cuisson sèche plus rapidement.

8.3 Niveau de puissance micro-ondes/Durée de fonctionnement

Le niveau de puissance micro-ondes et la durée de fonctionnement réglés peuvent être contrôlés et modifiés au cours du fonctionnement.

Mise en marche

➤ Effleurer la touche ≋.
- Sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Niveau de puissance micro-ondes watt ⓘ Durée: presser à nouveau

- Sur l'un des afficheurs numériques, 600 clignote pour une puissance de micro-ondes de 600 watts.
- Sur l'autre afficheur numérique, 2'00 est allumé.
- Le symbole W≋ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler le niveau de puissance micro-ondes.

➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ≋.
- Sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Durée micro-ondes min/s ⓘ Puissance: presser à nouveau

- Sur l'un des afficheurs numériques, le niveau de puissance micro-ondes réglé est allumé.
- 2'00 clignote sur l'autre afficheur numérique.
- Le symbole |→|≋ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler la durée du fonctionnement micro-ondes.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.



Le fonctionnement micro-ondes est immédiatement interrompu à l'ouverture de la porte de l'appareil. Il se poursuit automatiquement à la fermeture de la porte.

Contrôler et modifier la puissance

➤ Effleurer la touche ≋.
- Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
- Le niveau de puissance micro-ondes réglé clignote sur l'afficheur numérique.
- Le symbole W≋ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler le niveau de puissance micro-ondes.

Niveau de puissance micro-ondes watt
ⓘ Durée: presser à nouveau

Contrôler et modifier la durée de fonctionnement

➤ Effleurer 2× la touche ≋.
- Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
- La durée de fonctionnement réglée clignote sur l'afficheur numérique.
- Le symbole |→|≋ clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler la durée du fonctionnement micro-ondes.

Durée micro-ondes min/s
ⓘ Puissance: presser à nouveau

Déclencher de façon anticipée

➤ Effleurer la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

- le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement
- un long signal acoustique intermittent retentit pendant 1 minute
- sur l'affichage de texte en clair apparaît:
- l'un des afficheurs numériques indique le niveau de puissance micro-ondes
- l'autre afficheur numérique indique en clignotant 0'00
- le symbole clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes

Durée de fonction. temps écoulé
i Continuer: choisir durée

➤ Pour déclencher, effleurer la touche ◯.



En cas d'utilisation de la sonde de température, le fonctionnement micro-ondes se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte.

Prolonger la durée de fonctionnement

➤ Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage OK.

8.4 Fonctionnement combiné

Le micro-ondes peut être combiné à tout autre mode de fonctionnement. Ce mode peut être enclenché avant ou pendant le fonctionnement. Le réglage du micro-ondes se fait comme à l'accoutumée.



En cas d'utilisation de la sonde de température, l'appareil se déclenche lorsque la température de la sonde est atteinte.
Si la durée de fonctionnement du micro-ondes est déjà écoulée, ce fonctionnement sera arrêté avant que la température de la sonde ne soit atteinte. Le mode de fonctionnement conventionnel se poursuit tant que la température de sonde n'est pas atteinte.

9 Sonde de température de l’aliment à cuire

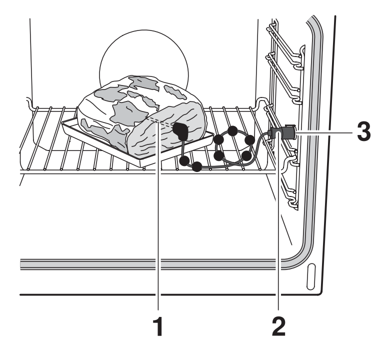


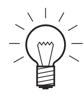
Utilisez uniquement la sonde de température de l’aliment à cuire avec nopes fournie.
Ne nettoyez pas la sonde de température de l’aliment à cuire au lave-vaisselle et gardez la fiche toujours propre.

Placer la sonde de température

➤ Enficher la sonde de température **1** dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.

Pour une mesure correcte, la sonde de température **1** doit être recouverte intégralement par l’aliment.



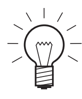


La température ne pourra être mesurée de façon fiable que s’il s’agit de morceaux solides et compacts; au besoin, ficeler le morceau de viande.
La sonde de température ne doit pas être en contact avec des os ni être enfoncée dans des tissus graisseux.
Avec de la volaille, positionner la sonde de température à l’intérieur de la cuisse.

La prise femelle **3** pour la sonde de température se trouve sur la paroi droite de l’espace de cuisson. La fiche mâle et la prise femelle ne sont pas sous tension.

➤ Soulever le cache et brancher la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.

9.1 Température de la sonde



La température de la sonde ne peut être réglée que si la sonde de température de l'aliment à cuire est enfichée.
La température de la sonde dépend du morceau de viande et du degré de cuisson. Veuillez vous reporter aux indications portant sur les températures de sonde figurant dans les CONSEILS DE RÉGLAGE.

Régler

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité, la température de l'espace de cuisson ou le niveau de puissance micro-ondes.
➤ Effleurer 1× la touche °C.
 – L'afficheur indique - - °C.
 – Le symbole clignote.
➤ Régler la température de la sonde en tournant le bouton de réglage OK.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
 – La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.

Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C,

 – l'affichage indique - - °C.

Contrôler et modifier

➤ Effleurer 2× la touche °C.
 – La température de la sonde réglée clignote sur l'affichage.
 – Le symbole clignote.
➤ Modifier la température de la sonde en tournant le bouton de réglage OK.

Fin de cuisson

Une fois la température de sonde atteinte,

- l’appareil s’éteint automatiquement
- un signal acoustique retentit pendant 1 minute
- sur l’affichage de texte en clair apparaît: Température de la sonde atteinte
- l’afficheur numérique indique la température actuelle de la sonde, p. ex. 70°C.
- le symbole clignote

➤ Pour déclencher, effleurer la touche ◯.



Si la viande est laissée dans l’espace de cuisson après le déclenchement de l’appareil, la température de la sonde augmente encore en raison de la chaleur résiduelle.

Uniquement mesurer la température de la sonde

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l’espace de cuisson souhaités.

➤ Effleurer 1× la touche °C.

- --°C clignote sur l’affichage.
- Le symbole clignote.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

- La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.

Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C,

- l’affichage indique --°C.



Il faut déclencher le mode de fonctionnement manuellement.

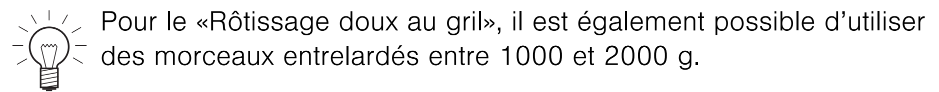
➤ Effleurer la touche ◯ ou régler la durée de fonctionnement.

10 Rôtissage doux

«Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin de cuisson peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. La durée de cuisson peut être réglée entre 2½ et 4½ heures pour le «Rôtissage doux de viande déjà saisie» ou 3½ à 4½ heures pour le «Rôtissage doux au gril». Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait automatiquement.

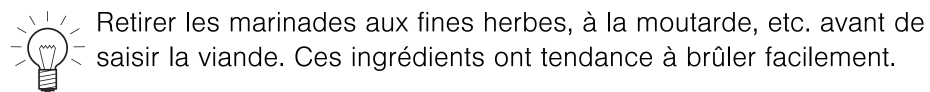
Conseils pour un résultat optimal

- Poids de la viande: 500–2000 g
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité, avec peu de tissus conjonctifs


Pour le «Rôtissage doux au gril», il est également possible d'utiliser des morceaux entrelardés entre 1000 et 2000 g.

Préparation de la viande pour un «Rôtissage doux de viande déjà saisie»

➤ Assaisonner ou mariner la viande.


Retirer les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande. Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

➤ Saler la viande juste avant de la saisir.

➤ Saisir brièvement la viande à feu vif de part en part. La durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes.

➤ Placer ensuite la viande dans un plat verre ou un moule en porcelaine.

Placer la sonde de température

➤ Enficher la sonde de température dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.



Pour une mesure correcte, la sonde de température de l'aliment à cuire doit être recouverte intégralement par l'aliment.
La température mesurée par la sonde dans la viande est importante pour que la viande soit parfaitement cuite à la fin de la cuisson.

➤ Introduire la grille au niveau 2 et y placer le moule.

➤ Enficher la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.

Préparation de la viande pour un «Rôtissage doux au gril»

➤ Assaisonner ou mariner la viande.



Ficeler les morceaux de viande peu compacts tels qu'un gigot d'agneau sans os de sorte qu'ils soient les plus ronds possibles afin d'obtenir un brunissage homogène sous le gril.
Retirer les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant le «Rôtissage doux au gril». Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

➤ Introduire au niveau 1 une plaque en verre originale revêtue de papier aluminium.

➤ Placer la viande sur la broche tournante ou dans le panier porte rôti et l'introduire au niveau 3 avec le cadre de support.

➤ Fixer la sonde de température de l'aliment à cuire sur le cadre de support et enficher la fiche dans la prise.



Veuillez vous reporter aux indications figurant sous BROCHE TOURNANTE ET PANIER PORTE RÔTI.

Sélectionner le rôtissage doux



Plus la durée de cuisson sera longue, plus la viande sera tendre et juteuse. Cela vaut tout particulièrement pour les morceaux de viande épais.
Veuillez vous reporter aux indications portant sur les températures de sonde figurant dans les CONSEILS DE RÉGLAGE.

Après le démarrage, les valeurs ne peuvent plus être modifiées.

➤ Activer l'affichage en texte clair en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
  – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Sélectionner ↶↷ et presser OK ↶↷CuissonMatic

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que
  – l'affichage en texte claire indique:

Sélectionner ↶↷ et presser OK ↶↷Rôtissage doux

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
  – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Rôtissage doux ↶↷Filet de veau

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que l'affichage en texte clair indique le morceau de viande souhaité.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
  – L'affichage en texte clair indique p. ex.:

Gigot d'agneau ↶↷saisi, saignant

➤ Le cas échéant, tourner le bouton de réglage ↙OK↘, jusqu'à ce que le degré de brunissement et le mode de préparation souhaités apparaissent sur l'affichage de texte en clair.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- L'affichage en texte clair indique p. ex.:
- La température de sonde proposée s'affiche sur l'autre afficheur numérique.
- La durée de fonctionnement proposée s'affiche sur l'un des afficheurs numériques.
- Les symboles , et |→| sont allumés.

Gigot d'agneau
démarrer

Modifier la température de la sonde

➤ Effleurer la touche °C.
- La température de la sonde proposée clignote sur l'affichage.
- Le symbole clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et modifier la température de la sonde.

Modifier la durée de fonctionnement

➤ Effleurer la touche .
- La durée de fonctionnement proposée clignote sur l'affichage.
- Le symbole |→| clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et modifier la durée de fonctionnement.

Démarrer le rôtissage doux

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- Le rôtissage doux démarre.
- L'un des affichages numériques indique la température actuelle de la sonde.
- La durée de fonctionnement écoulée s'affiche sur l'autre afficheur numérique.
- Les symboles , et |→| sont allumés.

Interruption par mégarde

Lorsque la touche ◯ est effleurée, le déroulement est interrompu.

– L'affichage en texte clair indique p. ex.:

Gigot d'agneau
↘ continuer

➤ Poursuivre le déroulement en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclenchement anticipé

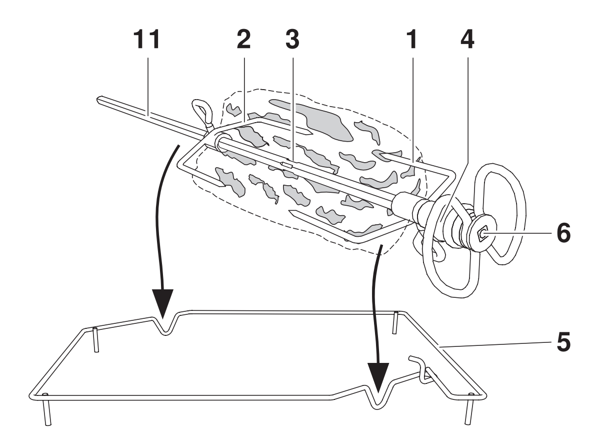
➤ Effleurer 2× la touche ◯.

11 Broche tournante et panier porte rôti

L'appareil est muni d'un entraînement pour la broche tournante et le panier porte rôti qui s'enclenche automatiquement avec le mode de fonctionnement ▭ et «Rôtissage doux au gril». La broche tournante et le panier porte rôti peuvent être utilisés avec la sonde de température de l'aliment à cuire.

11.1 Broche tournante

➤ Assaisonner et ficeler la viande.

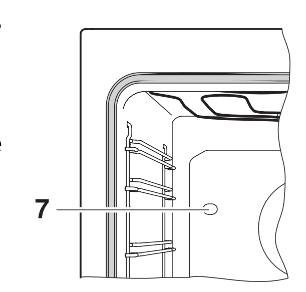


➤ Avec les rôtis, placer l'agrafe **1** de sorte que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3** – pour une mesure correcte de la température de la sonde.

➤ Presser la viande avec la seconde agrafe **2** et la fixer avec les vis.

➤ Introduire au niveau 1 une plaque à gâteaux originale revêtue de papier aluminium.

➤ Enfoncer le cadre de support avec la broche tournante au niveau 3 – jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.



➤ Enficher l'extrémité de la broche **11** dans l'orifice **7** de l'entraînement.

➤ Placer la broche tournante diagonalement entre les guides du cadre de support **5** de sorte que la rainure de positionnement **4** soit située sur le cadre.

Pour préparer un poulet à la broche,

➤ fixer les ailes et les cuisses avec de la ficelle.

➤ faire passer la broche tournante à travers le blanc et non dans la cavité ventrale.



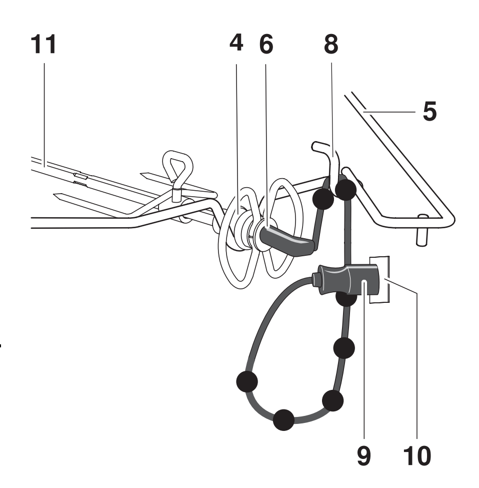
Pour les pièces de viande assez grandes et asymétriques telles que les rôtis, utiliser le panier porte rôti.

Si la sonde de température de l'aliment à cuire est utilisée,

➤ l'enficher dans l'orifice **6**.

➤ Enrouler le câble une fois autour du crochet **8** et veiller à ce que le câble soit tendu au maximum entre la sonde de température et le crochet.

➤ Introduire la fiche **9** de la sonde de température dans la prise femelle **10**.



11.2 Panier porte rôti

Pour les pièces de viande assez grandes et asymétriques telles que les rôtis, utiliser le panier porte rôti.

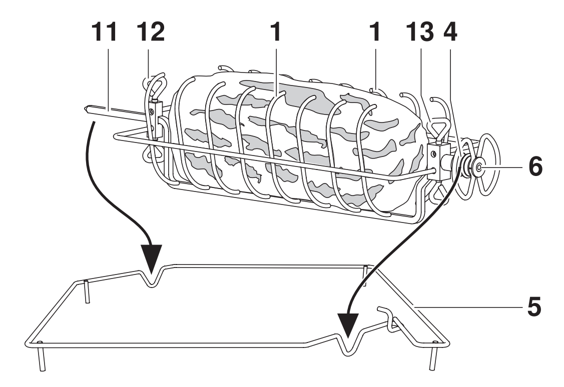
➤ Enduire légèrement d’huile le panier porte rôti.

➤ Assaisonner la viande et la placer entre les moitiés de panier **1**.



En cas d’utilisation de la sonde de température, la partie la plus épaisse de la viande doit être placée tout à fait à l’avant près de la poignée, pour une mesure correcte de la température de la sonde.

➤ Resserrer les deux moitiés de panier **1** tout d’abord à l’avant puis à l’arrière de façon homogène et les fixer avec les vis **12** et **13**.



➤ Introduire la plaque en verre originale au niveau 1.

➤ Enfoncer le cadre de support avec le panier porte rôti au niveau 3 – jusqu’à la paroi arrière de l’espace de cuisson.

➤ Enficher l’extrémité du panier porte rôti **11** dans l’orifice **7** de l’entraînement.

➤ Placer le panier porte rôti diagonalement entre les guides du cadre de support **5** de sorte que la rainure de positionnement **4** soit située sur le cadre.

En cas d’utilisation de la sonde de température de l’aliment à cuire, pour plus d’informations, voir le chapitre BROCHE TOURNANTE.

12 CuissonMatic

La CuissonMatic se compose de programmes pour 15 groupes d'aliments différents (A1–A15). La CuissonMatic reconnaît la quantité, la forme et la consistance de l'aliment à cuire. La durée et la température de l'espace de cuisson sont alors adaptées individuellement et automatiquement selon l'aliment à cuire. La CuissonMatic convient pour n'importe quelle recette.

12.1 Degré de brunissement

Le degré de brunissement peut être adapté aux préférences individuelles au moyen du réglage «brunissement clair», «brunissement moyen» ou «brunissement sombre».

12.2 Durée de cuisson

La durée optimale et précise est déterminée par les sondes après le démarrage. La durée effective est affichée au bout de 10 à 15 minutes environ.



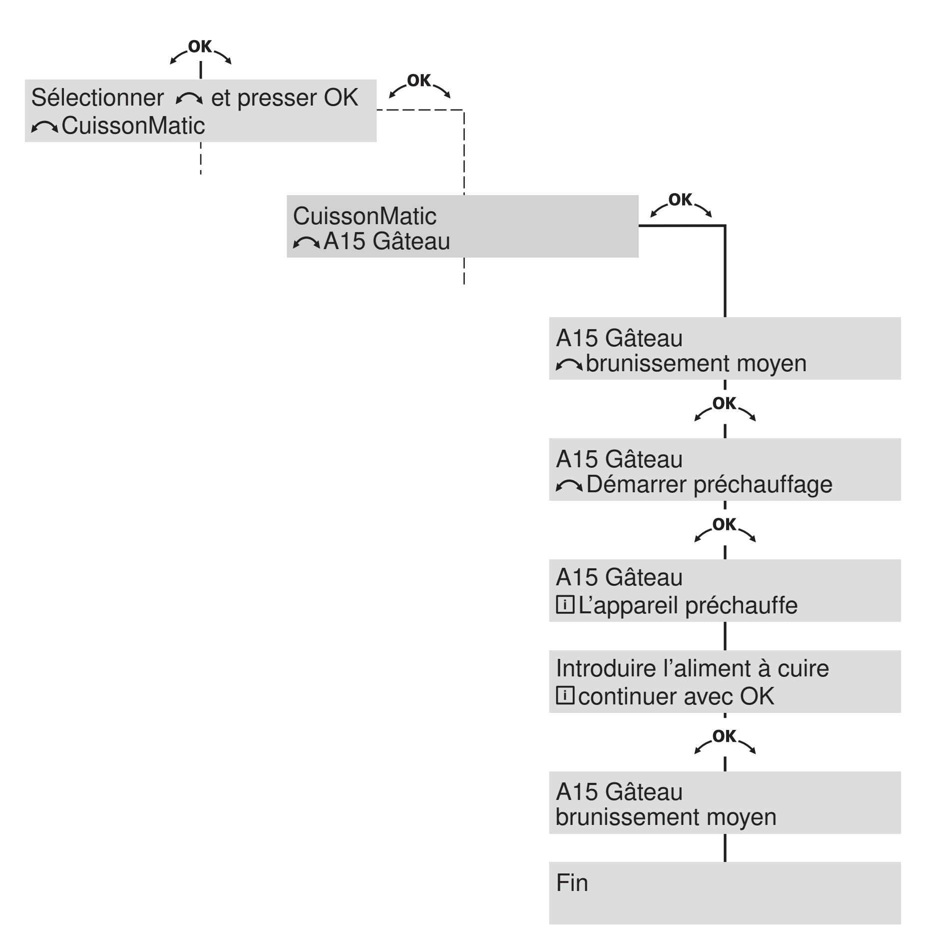
Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.
Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que h clignote sur l'affichage.

Pour les produits surgelés, sélectionner la durée approximative au lieu du degré de brunissement, car ces produits ont reçu une préparation préalable variable.

Veuillez vous reporter aux indications figurant dans les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.

Recette avec préchauffage

Exemple «A15 Tarte»



12.3 Sélectionner et démarrer la CuissonMatic

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «A15 Tarte».



Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.
Pour les programmes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

➤ Préparer la pâte selon votre propre recette.

➤ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
– L'affichage indique:

Sélectionner ↶ et presser OK ↶CuissonMatic

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
– L'affichage indique:

CuissonMatic ↶A1 Feuilletés frais pour apéro

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que
– l'affichage indique:

CuissonMatic ↶A15 Gâteau

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
– L'affichage indique:

A15 Gâteau ↶brunissement moyen

➤ Adapter, le cas échéant, le degré de brunissement en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
– L'affichage indique:

A15 Gâteau ↶Démarrer préchauffage

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

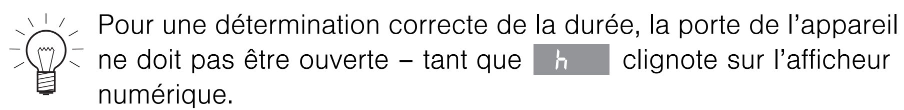
– L'affichage indique:

A15 Gâteau
ⓘ L'appareil préchauffe

– L'espace de cuisson est préchauffé.
– Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
– L'affichage indique:

Introduire l'aliment à cuire
ⓘ continuer avec OK

➤ Placez la pâte à tarte préparée selon votre propre recette dans un moule sur la grille, puis introduisez celui-ci au niveau adapté.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
– L'appareil démarre avec les réglages correspondants.
– 0h33 est allumé et h clignote sur l'afficheur numérique.
– La durée de cuisson est calculée.



Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que h clignote sur l'afficheur numérique.

– L'afficheur numérique indique ensuite la durée effective.

Déclenchement anticipé

➤ Effleurer 2× la touche ◯.

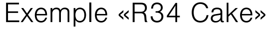
13 Recettes

Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées à l'aide du bouton de réglage ↙OK↘. Une recette peut se composer de plusieurs étapes qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage.

Les recettes sont décrites dans le livre de recettes. Au besoin, les recettes enregistrées peuvent être modifiées après leur sélection.

Recette avec préchauffage

Exemple «R34 Cake»



Sélectionner ↶ et presser OK
↶ CuissonMatic

Sélectionner ↶ et presser OK
↶ Recettes

Recettes
↶ R34 Cake

R34 Cake
↶ Démarrer préchauffage

R34 Cake
ⓘ Préchauffage en cours

Introduire l'aliment
ⓘ continuer avec OK

R34 Cake

Fin

13.1 Sélectionner et démarrer les recettes

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «R34 Cake».



Pour les recettes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

➤ Confectionner le cake conformément au livre de recettes.

➤ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
CuissonMatic

➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que

– l'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
Recettes

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Recettes
R1 Feuilletés pour apéro

➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que

– l'affichage indique:

Recettes
R34 Cake

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

R34 Cake
Démarrer préchauffage

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

R34 Cake
i Préchauffage en cours

– L'espace de cuisson est préchauffé.
– Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
– L'affichage indique:

Introduire l'aliment à cuire
i continuer avec OK

- Introduire la grille au niveau 2.
- Placer le moule à cake sur la grille.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L'affichage indique:
  - L'appareil démarre avec les réglages correspondants.

R34 Cake

Contrôler et modifier temporairement

Les réglages peuvent être adaptés.

Les recettes enregistrées sont alors modifiées temporairement – à la prochaine consultation, elles apparaissent dans leur forme d'origine. Suite au démarrage, seule l'étape actuelle peut être modifiée.

Modifier la température de l'espace de cuisson

- Effleurer la touche °C.
- Tourner le bouton de réglage OK et modifier la température de l'espace de cuisson.

Modifier la durée de fonctionnement

- Effleurer la touche ⏲.
- Tourner le bouton de réglage OK et modifier la durée de fonctionnement.

Modifier le niveau de puissance micro-ondes

- Effleurer 1× la touche ≋.
- Tourner le bouton de réglage OK et modifier le niveau de puissance micro-ondes.

Modifier la durée micro-ondes

- Effleurer 2× la touche ≋.
- Tourner le bouton de réglage OK et modifier la durée micro-ondes.

Interruption par mégarde

Lorsque la touche ◯ est effleurée, le déroulement est interrompu.

– L'affichage indique:

R34 Cake
↘ continuer

➤ Poursuivre le déroulement en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclenchement anticipé

➤ Effleurer 2× la touche ◯.

14 Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer 10 recettes de votre composition. Une recette peut se composer de plusieurs étapes dotées de modes de fonctionnement, de valeurs micro-ondes et de durées de fonctionnement au choix qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage. Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées à l'aide du bouton de réglage ↙OK↘.

14.1 Créer vos recettes personnelles

Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, veuillez respecter l'information suivante:

➤ Entrer la durée de fonctionnement estimée.
  – L'étape de programme dure jusqu'à ce que la température de la sonde réglée soit atteinte.

Entrer les réglages de la recette



Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, celle-ci doit être enfichée avant de procéder aux réglages de la recette.

➤ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
  – L'affichage indique:

Sélectionner ↶ et presser OK
↶CuissonMatic

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Sélectionner ↶ et presser OK
↶Mes recettes

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que l'affichage indique la première recette vide.
  – L'affichage indique p. ex.:

Mes recettes
↶ Recette 1 (vide)

- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L'affichage indique:

Recette 1 (vide)
modifier

- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - L'affichage indique:

Recette 1 (vide)
Étape 1

- Régler le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson, les valeurs pour le micro-ondes, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 1.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- Tourner le bouton de réglage OK et sélectionner l'étape 2.
- Régler le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson, les valeurs pour le micro-ondes, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 2.
- Régler les étapes suivantes de la même manière.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- Confirmer en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK.
  - L'affichage indique:

Recette 1 (vide)
enregistrer

Vous pouvez à présent enregistrer, modifier, copier ou démarrer directement la recette sans l'enregistrer.

- Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage indique le processus souhaité.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Copier une recette

Chaque recette enregistrée – issue du livre de recettes avec numéro R ou de vos recettes personnelles – peut être copiée et modifiée.

➤ Sélectionner la recette à copier en tournant et en pressant le bouton de réglage OK.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que

– l'affichage indique p. ex.:

R1 Feuilletés pour apéro
copier

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'emplacement de mémoire (vide) souhaité s'affiche.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– La recette est enregistrée.



Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Effacer une recette

Toute recette se trouvant dans la zone «Mes recettes» peut être effacée.

➤ Sélectionner la recette à effacer en pressant et en tournant le bouton de réglage OK.

➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que

– l'affichage indique p. ex.:

Recette 1
effacer

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– La recette est effacée.

– L'affichage indique le nom par défaut, p. ex.:

Recette 1 (vide)
modifier

15 Maintien au chaud

La fonction «Maintien au chaud» peut être appelée et démarrée à l'aide du bouton de réglage OK. Des plats terminés peuvent ainsi être gardés au chaud.



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laisser refroidir celui-ci pendant 3 à 4 minutes avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud», porte de l'appareil ouverte, afin que les plats ne soient pas trop cuits durant le maintien au chaud.

Mise en marche

➤ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
   – L'affichage indique:

   Sélectionner ↷ et presser OK
   ↷CuissonMatic

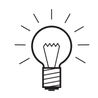
➤ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
   – l'affichage indique:

   Sélectionner ↷ et presser OK
   ↷Garder au chaud

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
   – L'affichage indique:

   Garder au chaud
   ↷démarrer

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.



Sélectionnez une durée de fonctionnement de moins de 1½ heure afin que les plats conservent le degré de cuisson souhaité.

16 Trucs et astuces

16.1 Pâtisseries et rôtis

Résultat	**Remède**
• La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée.

16.2 Gâteau

Résultat	**Remède**
• Le gâteau s'effondre.	➤ Comparer les réglages avec les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément. ➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée. ➤ Malaxer assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ➤ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf ou le blanc d'œuf, les incorporer soigneusement sous la pâte et enfourner dès que c'est prêt. ➤ Respecter la quantité de levure.

16.3 Différence de brunissement

Résultat	Remède
• La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adapter la durée. ➤ Pour [symbole], [symbole] et [symbole], vérifier si les niveaux choisis correspondent à ceux des CONSEILS DE RÉGLAGE. ➤ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner [symbole]. ➤ Ne pas placer de moules ni de pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
• Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	➤ Comparer les réglages avec les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.


Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température de l'espace de cuisson.

16.4 Economiser de l'énergie

Les modes de fonctionnement [symbol] et [symbol] nécessitent moins d'énergie que les modes de fonctionnementt [symbol] et [symbol].

- ➤ Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ➤ N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- ➤ Utiliser la chaleur résiduelle: A partir d'une durée de 30 minutes, déclencher l'appareil 5–10 minutes avant la fin de la cuisson – sauf pour les soufflés, la pâte génoise, les biscuits en pâte feuilletée et pâte à choux.
- ➤ Ne préchauffer qu'au minimum.
- ➤ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.



Vous obtenez la valeur la plus basse en consommation de courant en sélectionnant le réglage utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

17 Options

17.1 Tiroir chauffant



Risque d’incendie dû à un stockage interdit de matériaux!
N’entreposez pas d’aliments ou de matériaux sensibles aux températures ou inflammables dans le tiroir chauffant!

Le tiroir chauffant permet de chauffer la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

➤ Allumer ou éteindre le tiroir chauffant en effleurant la touche ☰.
➤ Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.



Le tiroir chauffant se déclenche automatiquement au bout de 12 heures.

17.2 Chauffe-plat

Le «chauffe-plat» peut être sélectionné en l’absence de tiroir chauffant.

➤ Introduire la grille au niveau 1 et y placer l’ustensile.
➤ Allumer ou éteindre le «chauffe-plat» en effleurant la touche ☰.
➤ Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.



Le «chauffe-plat» se déclenche automatiquement au bout de 12 heures.

18 Entretien et maintenance



Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes!
Avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil et les accessoires.
Danger dû aux micro-ondes qui sortent de l'appareil!
Vérifiez régulièrement la porte de l'appareil, le joint de porte ainsi que le verrouillage de cette dernière. Si ces pièces sont endommagées, ne plus utiliser l'appareil en fonctionnement micro-ondes.
Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide ni de grattoir métallique coupant ou abrasif ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.
Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

18.1 Nettoyage extérieur

➤ Eliminer les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.

➤ Nettoyer les surfaces avec un chiffon doux humide avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage). Sécher ensuite avec un chiffon doux.

Tiroir chauffant

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

➤ Tirer le tiroir jusqu'à la butée, le soulever légèrement et le retirer par l'avant.

18.2 Nettoyer le joint de la porte

➤ Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humidifié sans utiliser de produit nettoyant. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

18.3 Remplacer le joint de la porte

Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service clientèle.

18.4 Nettoyer la porte de l’appareil



Ne jamais enlever la porte de l’appareil. La protection contre la sortie de micro-ondes ne serait plus assurée.

➤ Nettoyer la porte de l’appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l’eau de vaisselle. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

18.5 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage



Détérioration due à une utilisation incorrecte!
Ne nettoyez pas la sonde de température de l’aliment à cuire au lave-vaisselle.

- La grille et la grille de guidage peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente TopClean s’en trouve amoindrie.

➤ Nettoyer la sonde de température de l’aliment à cuire avec un chiffon doux humidifié avec de l’eau de vaisselle.

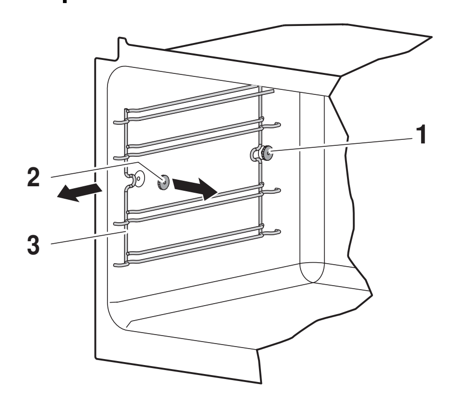
Retirer la grille de guidage et la remettre en place

➤ Dévisser l'écrou moleté arrière **1** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

➤ Dévisser et retirer l'écrou moleté avant **2**.

➤ Retirer la grille de guidage **3** par l'avant.

➤ Montage dans l'ordre inverse.



18.6 Nettoyer l'espace de cuisson



Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
Ne tordez ni la sonde de température ni les éléments de chauffage.
Ne grattez pas la surface. La propriété anti-adhérente TopClean s'en trouve amoindrie.
Ne nettoyez pas l'emplacement d'arrivée des micro-ondes avec des objets pointus, il est sensible aux chocs.

➤ Nettoyez régulièrement l'espace de cuisson, en particulier lorsque des plats ont débordé. Veillez à ce que des projections de graisse ou des restes d'aliments ne déposent pas et ne s'incrustent pas.

➤ Eliminer les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède avec un chiffon humide. Utiliser un chiffon imbibé d'eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.

➤ Utiliser les produits de nettoyage de four courants et respecter les indications du fabricant.

18.7 Remplacer l'ampoule halogène

Pour des raisons de sécurité, l'ampoule halogène doit être remplacée par notre service clientèle.

19 Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pouvez éliminer vous-même. Si un autre dérangement s’affiche ou si le dérangement ne peut être éliminé, veuillez appeler le service après-vente.

Avant d’appeler le service après-vente:

➤ Veuillez noter le numéro de fabrication (voir la plaque signalétique sous CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES) et le message de dérangement au complet, par ex.:

FX/EXX voir mode d’emploi
FN XXX XXXXXX

19.1 Que faire lorsque …

… l’appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints

Cause possible	Remède
• Le fusible de l’installation de votre habitation s’est déclenché.	➤ Changer le fusible. ➤ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible se déclenche plusieurs fois.	➤ Appeler le service après-vente.
• Interruption de l’alimentation électrique.	➤ Contrôler l’alimentation électrique.

… l’éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• L’ampoule halogène est défectueuse.	➤ Appelez le service.

… pendant l'utilisation du gril, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
• Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	➤ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des CONSEILS DE RÉGLAGE.
• La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	➤ Réduire la température de l'espace de cuisson.

… différents bruits de ventilateur peuvent être entendus

Cause possible	Remède
• La ventilation de l'espace de cuisson et le refroidissement de l'appareil sont réglés en fonction des besoins.	Cela est normal et permet de baisser la consommation d'énergie de l'appareil.

… l'affichage indique

Porte
Ouvrir et fermer

Cause possible	Remède
• A la suite d'une panne de courant, les micro-ondes ont été sélectionnées sans que la porte de l'appareil ait été préalablement ouverte et refermée.	➤ Ouvrir la porte entièrement et la refermer. – Le bon fonctionnement des commutateurs de porte est contrôlé.

… l'horloge ne fonctionne pas correctement

Cause possible	Remède
• Fréquence réseau irrégulière.	➤ Désactiver la synchronisation réseau.
Lorsque la synchronisation réseau est désactivée: • Synchroniseur interne imprécis.	➤ Appeler le service après-vente.

... l'affichage indique

FX/EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
• Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	➤ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ➤ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ➤ Rétablir l'alimentation électrique. ➤ Si le dérangement survient de nouveau, noter le message de dérangement complet et le numéro de fabrication (voir la plaque signalétique). ➤ Interrompre l'alimentation électrique. ➤ Appeler le service après-vente.

... l'affichage indique

UX/EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
• Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	➤ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ➤ Interrompre l'alimentation en courant pendant env. 1 minute. ➤ Rétablir l'alimentation électrique. ➤ Si le dérangement survient de nouveau, noter le message de dérangement complet et le numéro de fabrication (voir la plaque signalétique). ➤ Interrompre l'alimentation électrique. ➤ Appeler le service après-vente.

19.2 A la suite d'une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

Panne de courant pendant le fonctionnement

Le fonctionnement en cours de l'appareil est interrompu.

– Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
– Le symbole |→| clignote.

Panne de courant
ⓘ Fonctionnement interrompu



Une poursuite du fonctionnement est impossible.

➤ Acquittez l'indication en effleurant une touche quelconque.

Panne de courant avec appareil éteint

Si l'heure n'est plus enregistrée,

– sur l'affichage de texte en clair apparaît:
– 12:00 clignote sur l'afficheur numérique
– le symbole ◷ clignote

Panne de courant
ⓘ Régler l'heure

➤ Régler l'heure. Pour plus d'informations, voir le chapitre FONCTIONS DE L'HORLOGE.
➤ Ouvrir la porte entièrement et la refermer.
  – Le bon fonctionnement du commutateur de porte est contrôlé.

… et fonction heure d'été/d'hiver activée

Si la date n'est plus enregistrée,

– l'affichage en texte en clair indique p. ex.:

Régler la date
↷JJ.MM.AAAA: 14.05.2012

➤ Régler la date. Pour plus d'informations, voir le chapitre FONCTIONS DE L'HORLOGE.

20 Accessoires et pièces de rechange

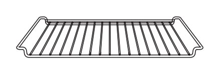
Veuillez indiquer lors de la commande le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange commandée.

Accessoires

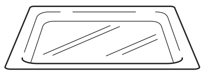
Plaque à gâteaux originale
avec TopClean



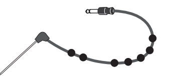
Grille



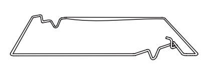
Plaque en verre originale



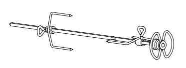
Sonde de température de l'aliment à cuire
avec nopes



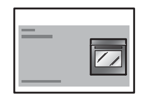
Cadre de support



Broche tournante complète
- Rouleau d'appui en céramique
- Broche tournante
- Agrafe



Conseils de réglage



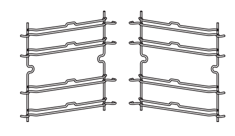
Livre de recettes

Accessoires spéciaux

Informations sous: www.vzug.com

Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite



Ecrou moleté



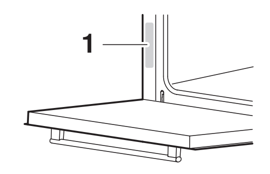
21 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

➤ Voir notice d’installation

Raccordement électrique

➤ Voir plaque signalétique **1**



Note pour les instituts d’essai

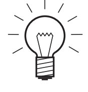
La classe d’efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de fonctionnement et . La mise en place de thermocouples entre la porte de l’appareil et le joint peut entraîner une perte d’étanchéité, d’où des mesures erronées.
La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Mesure de la température de l’espace de cuisson

La température de l’espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l’espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d’énergie, cet appareil est équipé d’un standby-réduction automatique de la consommation.

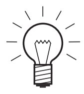


La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage utilisateur «Affichage de l’heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

22 Notes

23 Index

24 Service de réparation



Le chapitre COMMENT ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

➤ Ouvrir la porte de l'appareil.
  – La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

En cas de questions ou de problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. +41(0)41 767 67 67. Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d’abord lire les consignes de sécurité du mode d’emploi!

Régler l’heure

➤ Effleurer la touche ◷.
➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler les heures.
➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ◷.
➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ pour régler les minutes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

➤ Effleurer la touche ▭ plusieurs fois jusqu’à ce que le mode de fonctionnement souhaité s’affiche.
➤ Régler la température de l’espace de cuisson en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Enclencher le fonctionnement micro-ondes

➤ Effleurez la touche ≋.
➤ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la puissance de micro-ondes.
➤ Effleurez une nouvelle fois la touche ≋.
➤ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la durée de micro-ondes.

Déclencher l’appareil

➤ Effleurer la touche ○.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J53A.011-1